

75道美味

家常料理，
厨艺立峰福
新时代



清晨，傍晚，假期，
厨房里的爸爸是
最有爱的爸爸

早餐，晚餐，周末大餐，
有爸爸的厨房
是最温暖的厨房

爱心厨房

Hey, 爸爸味儿

家常菜

食尚小米 著



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

爱心厨房

Hey,爸爸味儿

家常菜

食尚小米 著



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

爱心厨房：Hey，爸爸味儿家常菜 / 食尚小米著. — 北京：
中国轻工业出版社，2017.1
ISBN 978-7-5184-1189-4

I. ①爱… II. ①食… III. ①儿童－食谱 IV. ①TS972.162

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第283220号

责任编辑：王巧丽 朱启铭 责任终审：劳国强 版式设计：锋尚设计
封面设计：奇文云海·设计顾问 责任校对：燕 杰 责任监印：张京华

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：北京博海升彩色印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2017年1月第1版第1次印刷

开 本：720×1000 1/16 印张：16.5

字 数：200千字

书 号：ISBN 978-7-5184-1189-4 定价：39.80元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

140486S1X101ZBW

目 录

CONTENTS

1 CHAPTER 厨房必备工具012

2 CHAPTER 食材加工方法020



- 01 草莓的清洗022
- 02 胡萝卜的加工022
- 03 胡萝卜蝴蝶的切法023
- 04 胡萝卜丝和末的切法024
- 05 鸡腿去骨及切丁025
- 06 芒果的加工026
- 07 南瓜丁的加工027
- 08 牛肉去除筋膜028
- 09 鱼片的加工028
- 10 芹菜的洗切加工030
- 11 去除梨核031
- 12 去除西红柿皮031
- 13 分离蛋黄和蛋清032
- 14 分割牛扒033



- 15 土豆丝的切法033
- 16 五花肉的加工034
- 17 西红柿的切法034
- 18 西兰花花冠和花茎的加工035
- 19 鲜虾的加工036
- 20 香菇丁的加工038
- 21 香菇花的切法039
- 22 洋葱的加工040
- 23 鱼的处理040



CHAPTER
3

早餐042

维生素和蛋白质一个也不能少

- 01 西红柿营养蛋饼 / 西红柿蘑菇蛋饼 + 猕猴桃 + 麦片奶044

暖身又营养的能量早餐

- 02 肥牛乌冬面 / 肥牛乌冬面 + 鲜虾蛋羹 + 嫩尖拌豆腐047

满满优质蛋白和钙质的

- 03 金枪鱼煎蛋三明治 / 金枪鱼煎蛋三明治 + 麦片酸奶 + 蔬菜沙拉050

冬季早餐优选

- 04 厚煎牛肉芝士汉堡 / 厚煎牛肉芝士汉堡 + 无油红薯条 + 草莓酸奶053

口味清淡、Q 弹适口的

- 05 鲜虾小寿司056

自己做才敢放心吃的

- 06 香酥鸡蛋灌饼 / 香酥鸡蛋灌饼 + 水果小丁 + 乌鸡蛋汤059

面条爽滑、牛肉鲜嫩的

- 07 牛肉炒乌冬面062

香中带鲜，营养满格的

- 08 鲜虾小馄饨 / 鲜虾小馄饨 + 杂粮红薯玉米 + 山药拌木耳064

粒粒分明、焦香入味的

- 09 香菇肉臊玉米炒饭 / 香菇肉臊玉米炒饭 + 油醋汁拌小菜 + 西红柿鸡蛋汤067

方便面的健康新吃法

- 10 鲜虾炒面 / 鲜虾炒面 + 柚皮白粥 + 海鲜酱拌白萝卜丝070

就爱这口暖身又暖胃的

- 11 西红柿疙瘩汤073

改良版的糊塌子——

- 12 北极虾西葫芦饼 / 北极虾西葫芦饼 + 味噌豆腐 + 温泉蛋076

多重口感，一吃就有好心情的

- 13 花生酱香蕉面包小方 / 花生酱香蕉面包小方 + 热巧克力079

常态的补钙早餐

- 14 面包小披萨 / 面包小披萨 + 笑脸煎蛋 + 南瓜汤082

蛋白质和钙质双管齐下的早餐

- 15 鸡蛋牛奶煎馒头片 / 鸡蛋牛奶煎馒头片 + 自腌咸蛋 + 鲜虾蔬菜沙拉084



4
CHAPTER

- 多种组合、怎么都好吃的
- 16 土豆火腿煎饼 / 土豆火腿煎饼 + 凉拌豆芽 + 现磨五谷浓豆浆087
- 好吃又健康的“能量早餐”
- 17 鸡蛋圆白菜素炒饼 / 鸡蛋圆白菜素炒饼 + 芝麻酱拌四季豆 + 青菜虾皮豆腐汤090
- 富含多种维生素的
- 18 双色面条093

晚餐096

- 做法健康口味佳的
- 01 咖喱牛肉盖浇饭 / 咖喱牛肉盖浇饭 + 糙米饭 + 凉拌海带丝 + 豆腐丝拌青菜 + 银耳汤098
- 下饭营养两不误的
- 02 油焖大虾 / 油焖大虾 + 菠菜炒鸡蛋 + 凉拌平菇 + 豆包 + 玉米等杂粮102
- 一碗香得停不下来的
- 03 五花肉西红柿打卤面 / 五花肉西红柿打卤面 + 蔬菜面码105
- 奶酪多多的
- 04 鲜虾披萨 / 鲜虾披萨 + 奶酪蔬菜沙拉 + 水果燕麦酸奶108
- 最香不过这一锅实在的
- 05 卤肉饭 / 卤肉饭 + 海带豆腐汤 + 清炒油麦菜112



清淡和美味可以兼得的

- 06 银耳炒鸡片 / 银耳炒鸡片 + 小花卷 + 凉拌海带腐竹丝115

下饭快手的

- 07 黄金肉臊烧豆腐 / 黄金肉臊烧豆腐 + 花生米拌芹菜胡萝卜 + 蒜蓉菜心 + 栗子、红薯、发糕等主食118

好吃不长胖的

- 08 海鲜炒面 / 海鲜炒面 + 萝卜丝 + 煎鸡蛋 + 鲜榨橙汁121



块块带骨髓的

- 09 炖羊蝎子 / 炖羊蝎子 + 青椒土豆片 + 紫米馒头124

营养和颜色一样丰富的

- 10 五彩鸭丁 / 五彩鸭丁 + 青笋木耳 + 芝麻烧饼 + 虾皮冬瓜汤127

骨酥肉烂好吃到爆的

- 11 板栗焖鸡翅 / 板栗焖鸡翅 + 素炒三丁 + 杂粮米饭130

连菜带肉带主食，一锅全搞定的

- 12 扁豆焖面133

色泽金黄、鲜美酥脆的

- 13 炸藕盒 / 炸藕盒 + 虾皮菠菜汤 + 卤蛋136

吃不够的家常味儿

- 14 猪肉白菜馅饼 / 猪肉白菜馅饼 + 小葱拌豆腐 + 糖拌西红柿 + 玉米糁粥139

清淡中出鲜味

- 15 清蒸鱼 / 清蒸鱼 + 发面饼 + 芝麻菠菜142

下饭又长劲儿的

- 16 白灵菇牛柳 / 白灵菇牛柳 + 拌圆白菜 + 紫米馒头146

比肉还好吃的

- 17 红烧杏鲍菇 / 红烧杏鲍菇 + 杂粮米饭 + 虾皮菠菜149

每次都吃到盘光碗净的

- 01 鹤鹑蛋红烧肉 / 鹤鹑蛋红烧肉 + 芝麻酱油麦菜 + 红枣玉米发糕 + 桂花绿

豆薏米汤154

够火候超入味的

- 02 红烧黄花鱼 / 红烧黄花鱼 + 丝瓜炒鸡蛋 + 香菇油菜 + 玉米发面饼158

蒸出来的牛肉营养不流失

- 03 粉蒸牛肉 / 粉蒸牛肉 + 红烧小蘑菇 + 蜜渍圣女果 + 椒盐烧饼162

荤素搭配好消化的

- 04 小白菜香菇包 / 小白菜香菇包 + 味噌煮蛋 + 现磨核桃豆浆166

在家也能做出外焦里嫩的

- 05 奥尔良烤鸡翅 / 奥尔良烤鸡翅 + 水果捞 + 鸡蛋烙饼170

清淡好滋味的

- 06 鲜虾豆腐丸子 / 鲜虾豆腐丸子 + 清炒红椒青笋片 + 拌苤蓝丝 + 白米饭174

炖到骨酥肉烂的

- 07 红烧排骨 / 红烧排骨 + 清炒油菜 + 西红柿黄瓜鸡蛋汤 + 白米饭178

滋补又解馋的

- 08 花生炖猪手 / 花生炖猪手 + 蒜茸拌黄瓜 + 发面饼182





鲜香浓郁、营养下饭的

- 09 小鸡炖榛蘑 / 小鸡炖榛蘑 + 西红柿炒鸡蛋 + 玉米发糕 + 花生豆浆186

在家也能做出肥瘦相间、外酥里嫩的

- 10 烤羊腿 / 烤羊腿 + 芝麻椒盐火烧 + 清拌菠菜190

略带甜味和淡淡酒香味的

- 11 台式三杯鸡 / 台式三杯鸡 + 南瓜栗子蒸 + 芝麻米饭194

肉味鲜美、不腻不膻的

- 12 手抓羊排 / 手抓羊排 + 石子馍 + 香菇黄瓜洋葱拌菜 + 香菇羊汤198

红薯与牛肉的经典搭配

- 13 红薯炖牛腩 / 红薯炖牛腩 + 姜丝拌豇豆 + 橙汁冬瓜球202

开胃下饭的

- 14 酸菜羊肉 / 酸菜羊肉 + 拌香芹 + 鸡汁焖香干 + 玉米面馒头205

健脾开胃的

- 15 香菇卤蛋红烧鸭腿 / 香菇卤蛋红烧鸭腿 + 拌香干 + 南瓜蒸米饭208

地道北京味儿——

- 16 炸酱面211

- 营养与美味的完美融合
- 01 清香柚子茶216
- 聚会上令人惊艳的
- 02 草莓巧克力219
- 好吃停不下口的
- 03 快手奶香蛋挞222
- 陪孩子做一款零失败的
- 04 草莓蛋糕225
- 亲子 DIY 甜品优选
- 05 鲜果粒果冻228
- 润肺消痰的
- 06 红酒雪梨230
- 软糯焦香的
- 07 奶香烤玉米232
- 提高免疫力的
- 08 清爽金橘茶234
- 自制纯天然的
- 09 芒果冰淇淋236



- 好吃又补钙的
- 10 老北京鲜奶酪238
- 一种美食多种搭配的
- 11 华夫饼241
- 奶香浓郁、香甜美味的
- 12 奶酪黄油焗红薯244
- 口感绵软还能拉丝的
- 13 奶酪焗芋头246
- Q 弹可口的
- 14 糯米糍248
- 清甜去火的
- 15 水果粥250
- 熬一碗美味又排毒的
- 16 桃胶雪耳羹252
- 香甜酥脆、满室飘香的
- 17 小桃酥254
- 配方简单、亲子共做的
- 18 健康小饼干256
- 嫩滑无敌的
- 19 杏仁豆腐258
- 嗓子不舒服，试试
- 20 盐蒸橙子260
- 改良版的香酥下午茶
- 21 椰蓉小球262



爱心厨房

Hey,爸爸味儿

家常菜

食尚小米 著



中国轻工业出版社



铁皮桶里干花

璟

目 录

CONTENTS

1 CHAPTER 厨房必备工具012

2 CHAPTER 食材加工方法020



- 01 草莓的清洗022
- 02 胡萝卜的加工022
- 03 胡萝卜蝴蝶的切法023
- 04 胡萝卜丝和末的切法024
- 05 鸡腿去骨及切丁025
- 06 芒果的加工026
- 07 南瓜丁的加工027
- 08 牛肉去除筋膜028
- 09 鱼片的加工028
- 10 芹菜的洗切加工030
- 11 去除梨核031
- 12 去除西红柿皮031
- 13 分离蛋黄和蛋清032
- 14 分割牛扒033



- 15 土豆丝的切法033
- 16 五花肉的加工034
- 17 西红柿的切法034
- 18 西兰花花冠和花茎的加工035
- 19 鲜虾的加工036
- 20 香菇丁的加工038
- 21 香菇花的切法039
- 22 洋葱的加工040
- 23 鱼的处理040



CHAPTER
3

早餐042

维生素和蛋白质一个也不能少

- 01 西红柿营养蛋饼 / 西红柿蘑菇蛋饼 + 猕猴桃 + 麦片奶044

暖身又营养的能量早餐

- 02 肥牛乌冬面 / 肥牛乌冬面 + 鲜虾蛋羹 + 嫩尖拌豆腐047

满满优质蛋白和钙质的

- 03 金枪鱼煎蛋三明治 / 金枪鱼煎蛋三明治 + 麦片酸奶 + 蔬菜沙拉050

冬季早餐优选

- 04 厚煎牛肉芝士汉堡 / 厚煎牛肉芝士汉堡 + 无油红薯条 + 草莓酸奶053

口味清淡、Q 弹适口的

- 05 鲜虾小寿司056

自己做才敢放心吃的

- 06 香酥鸡蛋灌饼 / 香酥鸡蛋灌饼 + 水果小丁 + 乌鸡蛋汤059

面条爽滑、牛肉鲜嫩的

- 07 牛肉炒乌冬面062

香中带鲜，营养满格的

- 08 鲜虾小馄饨 / 鲜虾小馄饨 + 杂粮红薯玉米 + 山药拌木耳064

粒粒分明、焦香入味的

- 09 香菇肉臊玉米炒饭 / 香菇肉臊玉米炒饭 + 油醋汁拌小菜 + 西红柿鸡蛋汤067

方便面的健康新吃法

- 10 鲜虾炒面 / 鲜虾炒面 + 柚皮白粥 + 海鲜酱拌白萝卜丝070

就爱这口暖身又暖胃的

- 11 西红柿疙瘩汤073

改良版的糊塌子——

- 12 北极虾西葫芦饼 / 北极虾西葫芦饼 + 味噌豆腐 + 温泉蛋076

多重口感，一吃就有好心情的

- 13 花生酱香蕉面包小方 / 花生酱香蕉面包小方 + 热巧克力079

常态的补钙早餐

- 14 面包小披萨 / 面包小披萨 + 笑脸煎蛋 + 南瓜汤082

蛋白质和钙质双管齐下的早餐

- 15 鸡蛋牛奶煎馒头片 / 鸡蛋牛奶煎馒头片 + 自腌咸蛋 + 鲜虾蔬菜沙拉084

